

冷凍豆腐のごまがらめ

材料（2人分）

- ・ 冷凍豆腐（木綿）★ 1 / 4枚
- ・ 片栗粉 適量
- ・ 揚げ油 適量
- ・ しょうゆ 小さじ3
- ・ さとう 小さじ3
- ・ みりん 小さじ1弱
- ・ 水 小さじ3
- ・ 白すりごま 小さじ2弱



作り方

- ① 冷凍豆腐は戻して軽く絞り、2センチ角に切っておく。
- ② ①に片栗粉をまぶして、170度程度の熱した油でカラッと揚げる。
- ③ なべにしょうゆ、さとう、みりん、水を入れて混ぜながらひと煮立ちさせる。
- ④ ボウルに③を入れて、②と白すりごまを入れて、よくからめる。

★ 冷凍豆腐の作り方

- ・ 豆腐をパックのまま、一晩以上凍らせる。
- ・ 使うときは解凍して水気を絞る。
- ・ 豆腐は木綿でも、絹ごしでもよい。